

Terre & Mer
Automne 2021

Menu

460 euros

Chaud froid d'œuf Arpège, crème acidulée aux 4 épices
sirop d'érable



Fines ravioles potagères aux saveurs d'Automne
consommé ambré

Carpaccio de coquilles Saint Jacques de la baie de Seine
parfum de géranium rose ancienne

Gratin d'oignons doux doré au parmigiano reggiano
Sturon

Célerisotto Monarch aux éclats de châtaignes des Cévennes
chanterelle grise

Velouté de courges du Bois Giroult, crème soufflée à la sauge officinale
Patidou, Sucrine du Berry, Delicata

Carotte, navet, radis, topinambour
fondue de raisins au citron & beurre noisette

Aiguillette de homard bleu nuit des îles Chausey aux côtes du Jura
pommes de terre fumées au bois de chêne

Tartare pourpre végétal acidulé au raifort
moutarde des jardiniers

Carré d'agneau de Sisteron à l'huître de Marennes-Oléron
poireau Saint Victor

Douceurs, parfums & couleurs de nos jardins
sucreries en deux services

Mignardises
bouton de pomme bouquet de roses ®, macaron, truffe Guanaja

